



# Sassella Riserva “MR72” 2018

## Docg Valtellina Superiore



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*)



Vigneto storico nella sottozona Sassella circostante la cantina di produzione, a pochi passi dal Santuario di Santa Maria della Sassella



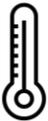
Esposizione sud/sud-ovest, tra altezze comprese tra i 310 e i 420 metri sul livello del mare.



Prodotta dalla scelta di grappoli selezionati della sottozona, a seguito di alcuni giorni di appassimento e dopo un lungo periodo di macerazione sulle bucce (30 giorni circa), la Riserva viene invecchiata in botti di rovere da 10 HL per circa 40 mesi e affinata almeno 12 mesi in bottiglia prima di poter essere servita.



Di colore rosso rubino con riflessi granata. Profumi di ciliegia e prugna con sentori di viola, spezie e nota di vaniglia.



Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 30 minuti prima del servizio. Consigliata a 18-20°, servita in calici ampi tipo “balloon”.



La produzione dell’annata 2018 è così composta:

- 2550 bottiglie da 0,75 litri;
- 136 magnum da 1,50 litri.



Seconda annata di ‘Sassella Riserva MR72’ prodotta, a seguito della prima edizione del 2010.

